

食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒—細菌

米国疾病管理予防センター(CDC)、サルモネラ症を防いで食品を安全に摂取する方法を公表

公表日：2016 年 7 月 8 日 情報源：米国疾病管理予防センター(CDC)

<http://www.cdc.gov/features/salmonella-food/index.html>

米国疾病管理予防センター(CDC)は 7 月 8 日、サルモネラ症を防いで食品を安全に摂取する方法を公表した。概要は以下のとおり。

米国では毎年、サルモネラ属菌による食中毒患者が 100 万人発生していると推定されている。

- さまざまな食品(鶏肉、野菜、卵、果物、もやし、牛肉、豚肉、冷凍ポットパイや鶏肉の詰め物等の加工食品)の摂取によってサルモネラ属菌に感染する可能性がある。汚染食品は通常見た目も匂いも正常なので、サルモネラ症予防法を知ることは重要である。
- サルモネラ症はほとんどの場合、病状は 4～7 日間続き、抗生物質治療なく回復する。症状(下痢、発熱、腹部痙攣等)は通常、汚染食品摂取の 6～48 時間後に現れるが、かなり長時間の後の場合もある。下痢が激しくなることがあり、入院を要することもある。誰でもサルモネラ症になる可能性はあるが、高齢者、乳幼児、及び免疫脆弱者が重症化しやすい。
- 大半の人は食中毒になっても医師にかかる又は検査所に検体を提出しないため、サルモネラ属菌は、予想以上に多くの疾病を引き起こしているとみられる。サルモネラ症の検査確認患者 1 人ごとに、約 29 人の未確認患者が出ていといわれている。以下のようなサルモネラ症の症状に該当したら、医師または保健担当者に連絡する。
 - ・38.6℃(※原文は華氏、ここでは摂氏で示す。以下、同じ。)を超える発熱を伴う下痢
 - ・改善しない 3 日を超える下痢
 - ・血便
 - ・長引く嘔吐
 - ・乏尿、口渇、起立性めまい等の脱水症の兆候
- サルモネラ症は夏によく起こる。高温な気候及び冷蔵していない食品は、サルモネラ属菌の増殖に理想的な条件を生む。庭先やピクニック等、夏に野外で摂食する時は、傷みやすいもの、調理済み食品及び食べ残しは、2 時間以内(気温が 32℃以上の時は 1 時間)に冷蔵又は冷凍する。
- サルモネラ属菌は正常に見える卵を汚染している可能性がある。加熱調理によって、卵のサルモネラ属菌は低減する。軽く加熱調理しただけの卵白又は卵黄が、サルモネラ症の原因となったことがある。サルモネラ症を防ぐには、生又は軽く加熱しただけの卵(半熟の卵白又は卵黄)は摂食すべきでない。
- 自分と家族がサルモネラ症にならないために、洗浄、分離、調理及び冷却のガイドラインに従う。小児、妊婦、免疫脆弱者及び高齢者向けの調理は、特に注意する。
 - (1) 洗浄
 - 1) 手を洗う、2) 調理器具を洗う、3) 細菌が他の食品、調理器具及び表面に飛び散る可能性があるため、鶏肉、食肉及び卵は調理前に洗わない。4) 作り立ての水 1 ガロン(※)当たり大さじ 1 杯の無臭液体塩素系漂白剤の溶液で食品と接触する表面を消毒する。(※米国ガロンでは 1 ガロン＝約 3.78 リットル)

(2) 分離

1) 食品カート及び冷蔵庫の中では、生の食肉、鶏肉、魚介類及び卵を他の食品から離す、2) 生の食肉、鶏肉及び魚介類を、サラダ及びデリミート等の非加熱喫食用(RTE)食品から離す、3) 青果物用と生の食肉、鶏肉、魚介類及び卵用には別のまな板及び皿を使う、4) 生の食肉、鶏肉、魚介類及び卵が置いてあった皿に、調理済み食品を絶対に置かない。

(3) 加熱調理

1) 食品の安全な内部温度を確認するため、食品温度計を使う。

- ・牛肉、仔牛肉、羊肉、魚は 62.8℃
- ・豚肉及びハムは 62.8℃ (切り分け又は摂食する前に肉を 3 分間おく。)
- ・牛ひき肉、豚ひき肉、仔牛肉のひき肉、羊肉のひき肉は 71.1℃
- ・卵料理は 71.1℃
- ・家きん肉(鶏肉、七面鳥、鴨)は、それらのひき肉も含め 73.9℃
- ・キャセロールは 73.9℃

2) 電子レンジ食品は 73.9℃以上

3) 加熱調理後も、食品を 62.8℃以上に保つ。

(4) 冷却

1) 冷蔵庫内の温度を 4.4℃以下に保つ、2) 傷みやすいもの、調理済み食品、及び食べ残しは、2 時間(気温が 32℃以上の時は 1 時間)以内に冷蔵又は冷凍する。

○関連情報 (海外)

・欧州食品安全機関(EFSA)、2014 年における人獣共通感染症、人獣共通感染症病原体、集団食中毒の傾向及び感染源に関する欧州連合(EU)概要報告書を公表(2015 年 11 月 17 日)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4329>

・欧州食品安全機関(EFSA)、人獣共通感染症に係るファクトシート「サルモネラ属菌」を更新(2014 年 7 月 14 日)

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/factsheetsalmonella.pdf

○関連情報 (国内)

・食品安全委員会、サルモネラ属菌による食中毒について

肉・卵は十分に加熱(75℃以上、1 分以上)する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。しかし過信は禁物。二次汚染にも注意。

<http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20081030075>

・食品安全委員会、食品健康影響評価のためのリスクプロファイル「鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス」(2010 年 4 月)

鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス(SE)に関する科学的知見が収集されています。SE による食中毒のうち、基礎疾患のない健康人において死亡した事例が報告され、2 例は割卵後長時間室温に放置されたと考えられる生卵が原因食品として疑われています。

https://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_salmonella.pdf

・厚生労働省：原因物質別食中毒患者報告数

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

食中毒原因菌	2011 年	2012 年	2013 年	2014 年	2015 年
サルモネラ属菌	3,068	670	861	440	1,918
カンピロバクター	2,341	1,834	1,551	1,893	2,089

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fscis/>) をご覧下さい。